



La Prima di WineNews.it



n. 866 - ore 17:00 - Venerdì 18 Maggio 2012 - Tiratura: 29631 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



“La Regina” degli ulivi per la regina della dieta mediterranea

Per i pugliesi è “La Regina”, un ulivo di 1.400 anni, che oggi ha una nuova “padrona”, ma solo sulla carta: è la first lady americana Michelle Obama, a cui il comitato promotore del “Festival della Dieta Med-Italiana” ha assegnato la maestosa pianta, per il “grande ed importante impegno con cui, negli ultimi anni, ha indicato e ha incoraggiato il popolo americano e, in particolare, i bambini e le loro famiglie, a seguire uno stile di vita più sano, basato sui concetti fondamentali della dieta mediterranea, che prevedono sia una corretta alimentazione che una maggiore attività fisica”.



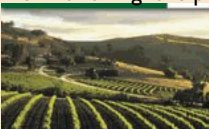
Beni culinari

Giusto ieri ci chiedevamo se il Paese ed il Governo fossero consci dell'importanza dell'enogastronomia per i bilanci del Belpaese. Una domanda spontanea, nel momento in cui si decide di sacrificare, in nome della “spending review”, il Ministero del Turismo, a cui ha indirettamente risposto il Ministro per i Beni e le Attività Culturali Lorenzo Ornaghi, che propone un progetto per la tutela e la promozione delle nostre eccellenze dal punto di vista alimentare, cercando di mettere sullo stesso piano beni culturali e beni culinari. Come dire che la nostra cucina, i nostri vini, i nostri prodotti di qualità possono essere considerati alla stregua di una basilica o di un'arena romana. Decisamente un bel messaggio, il wine & food tricolore ringrazia.

Cronaca

Imu agricola, il Governo gioca al ribasso: in totale 135 milioni

Di stime, sull'Imu agricola, ne sono state fatte tante da tanti, ma quella del Sottosegretario all'Economia Vieri Ceriani è forse la prima “ufficiale” di fonte governativa: “circa 135 milioni su scala nazionale rispetto a una manovra complessiva di 20 miliardi, ma il Governo è pronto a venire incontro a eventuali esigenze di riequilibrio se si determinassero effetti eccessivi. Noi in ogni caso le nostre stime le abbiamo fatte nel modo migliore possibile”.



SCOPRI
LE NOSTRE
CANTINE

Primo Piano

20 candeline: buon compleanno “Cantine Aperte”!

Quando si pensa agli appuntamenti enologici italiani da non perdere, non si può non menzionare “Cantine Aperte” (movimentoturismovino.it), evento del Movimento Turismo del Vino che da sempre fa incontrare vignaioli e wine lovers. Da 20 anni, tanti ne compie l'evento simbolo dell'enoturismo, dalla prima edizione in Toscana promossa da Donatella Cinelli Colombini (che apre le porte del Casato Prime Donne a Montalcino), che, il 27 maggio, festeggia il compleanno in quasi mille cantine. E dai “Calici d'Arte” in Campania a “Uno scatto x 20” in Umbria, dal “DiVinSognar” in Veneto - da Carpenè Malvolti che eleggerà l’“Alfiere del Prosecco” con l'Ais, Paladin che ospita la Feltrinelli, a “12 artisti per un sogno” da Zenato per le missioni in Guinea Bissau, assaggiando il rarissimo Wildbacher da Conte Collalto e il “Buon Gusto Veneto” da Massimago o scoprendo “La vita della vite” da Mazzolada - al “Ventennio di Vini” in Sicilia, con tappa alle cantine storiche di Marsala di Donnafugata o da Planeta per una “Domenica in Vigna” con la famiglia, a fare da filo conduttore sarà proprio il numero 20. Per festeggiare, si può andare per cantine lungo la Strada del Vino Soave al “motto solo il buon vino porta buoni sogni”, del Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino come da Castello Banfi; fare un giro in auto d'epoca per cantine in Trentino Alto Adige o una visita nelle Marche dalla griffe Umani Ronchi o alla Casa Vinicola Garofoli. In Puglia, con il Movimento Turismo del Vino e Regione Puglia, tra assaggi, minicorsi sul vino ed itinerari in wine bus, da Tormaresca a Leone de Castris, si può anche giocare con il concorso su Facebook “Brinda e Posta”. Tra gli eventi da non perdere? Da Caprai in Umbria per “Trekking con l'agronomo. Tour e aperitivo in cantina. Flying tasting. A scuola di ...”. E poi, “Vedi cosa bevi” al Podere Riesto di Pianoro sui colli bolognesi e in Oltrepò Pavese da Marchese Adorno, bio & vinoterapia da Perlage e menu con erbe spontanee da Val D'Oca in Veneto, vino e solidarietà per l'Africa con il Movimento Turismo del Vino Lombardo, c'è chi inaugura la nuova cantina come Baldetti a Cortona e chi apre anche la distilleria come Mazzetti d'Altavilla.

Focus

Divino Tuscany, oltre la Toscana e l'Italia

Riunire le eccellenze eniche di un territorio nel cuore delle sue bellezze architettoniche e storiche, per un'esperienza in grado di affascinare il consumatore con l'allure dei vini protagonisti. È la formula del successo di “Divino Tuscany”, by James Suckling, da oggi al 20 maggio, a Firenze. E che guarda anche oltre il Granducato: “credo che funzionerebbe anche in Piemonte, l'importante - spiega a WineNews.tv - è l'esperienza “intima” con il produttore che sempre più consumatori, stanchi di punteggi e recensioni, cercano. E potrebbe funzionare anche all'estero, sto pensando di fare qualcosa di simile ad Hong Kong. Gli asiatici devono entrare più in contatto con i produttori italiani, e l'Italia deve conquistarli, come con la moda, partendo dai grandi nomi e poi arrivando con prodotti di tutti i livelli. E così il vino, deve portare prima Barolo e Brunello, e poi tutto il resto. Quando faccio degustazioni di Brunello di Montalcino, per esempio, spiego che questi territori, a livello di prestigio e di immagine, sono per l'Italia quello che Bordeaux è per la Francia, un concetto che capiscono al volo. E così si apre la strada da seguire con altri territori e altri prodotti”.



Wine & Food

Uno chef stellato a casa vostra? Con Santa Margherita si può

La cucina di uno chef stellato è sempre una bella esperienza per un gourmand che si rispetti, ma la possibilità di avere il proprio chef preferito a casa propria, ai fornelli, è davvero unica. E, soprattutto, non è uno scherzo, ma il premio del concorso “Vinci uno chef stellato a casa tua” che Santa Margherita, sempre in prima fila nella promozione della cultura enogastronomica, ha lanciato in partnership con Chic - Charming Italian Chef. 5 cene in palio dal 21 maggio al 26 agosto e, per partecipare, basta comprare una bottiglia e andare su www.santamargherita.com. In bocca al lupo!

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra la presenza di produttori di qualità, indirizzi in cui mangiare bene, patrimonio paesaggistico e strutture ricettive di livello, come si calcola la competitività enogastronomica di un

territorio? Lo abbiamo chiesto al professor Fabio Taiti, presidente onorario dell'istituto Censis Servizi Spa ed uno dei massimi esperti italiani in materia.



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES